

Tahinli Köz Patlıcan Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü tahinli köz patlıcan salatası köz patlıcan tahin ve limonla buluşturarak kremamsı hafif isli ve sofraya çıkan bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 adet Közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

- Közlenmiş patlıcan fazla suyunu süzüp bıçakla ince kıyın.
- Tahin, limon suyu ve ezilmiş sarımsak 1 kaptaki tüm malzemeleri pürüzsüz çırpın.
- Patlıcan tahinli sosla birleştirip tüm yüzeyi kaplayın.
- Salatayı 15 dakika dinlendirip soğuk ya da 11 servis edin.
- Üstünü düzelterek mezeyi sofraya alın.

PÜF NOKTASI

Patlıcan süzgeçte 5 dakika bekletmek tahinli sosun ağrıtmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kümeler halinde dizip üzerine iri dilimlenmiş zeytin ve beyaz peynir ekleyerek sunun.

Alerjenler

Susam